

GLI ANTIPASTI

Tegamino di uova al tartufo amerino con pane tostato
Panierino con crudité di asparagi, zucchine e menta
Degustazione di crudo di Norcia tagliato al coltello, salsicce di cinghiale e 'cornetti' di pane fritto
Crostatina di ortica e erbe spontanee con salsa fredda di melanzane
Cannolo croccante, baccalà, olive taggiasche e mousse di patate allo zafferano
Tradizionale cocotte di melanzane alla parmigiana
Tagliere di salumi umbri selezionati con torta al testo, sottoli ed altre delizie dello Chef

I PRIMI PIATTI

Classico minestrone umbro e pane casereccio tostato
Le tagliatelle della Signora Amelia con tipico ragù amerino
Chitarine all'uovo 'cacio e pepe' con lamelle di tartufo locale
Ciriole alla 'barbazza' e pecorino su coulis di pomodoro fresco
Pappardelle erborinate tirate a mano con ragù bianco d'oca e maggiorana
Paccheri di Gragnano con fiori di zucca, alici, mollica dorata e boccioli di capperi
Ravioli *home made* farciti al bianco di melanzane con pomodori marinati ed emulsione di basilico
Solo per due: Mantecato di Vialone nano con finferli e mentuccia



I SECONDI PIATTI

Sorprese di verdure di stagione con intingolo ai peperoni
La Gabelletta e la tradizione: La palomba o la faraona alla leccarda di Amelia!
Involtini di coniglio in foglia di vite con riduzione alla birra
Bistro steak cotta a bassa temperatura con salsa verde
Tradizionale pollo ruspante con peperoni
Cartoccio con selezione di fritti e verdure in tempura
La tartare di manzo dello Chef
Tagliata di manzo italiano con sale speziato e selezione di olii aromatizzati
Filetto di manzo italiano alla griglia o in padella alla polpa di olive e salvia
Classico scottadito d'agnello
Degustazione di carni di maiale Km 0 alla griglia
Degustazione di carni miste alla griglia



E poi... dalla padella nella brace: la carne allo spiedo!

Il fine settimana, La Gabelletta, attenta alle antiche tradizioni culinarie umbre, propone una selezione di carni tipiche cotte nel suo antico camino a vista

Selezione dallo spiedo: Pollo ruspante, piccione e faraona



...e per il fine settimana il Menù di pesce!

I CONTORNI

Insalata mista di stagione
Insalata di rucola, valeriana e fiori eduli
Patate 'sotto la cenere'
Asparagi verdi al vapore con dressing all'uovo marinato
Verdure di stagione all'agro o ripassate in padella
Bouquet di verdure grigliate
Cicorietta all'aceto caldo e sale grosso



LA FRUTTA E I DESSERT

Selezione di formaggi con pere, miele, composte e calice di marsala secco

e poi la frutta e i dessert...

Tozzetti della casa accompagnati da 'cicchetto' di Lu
Spuma di mascarpone e cacao amaro
Cheesecake ai frutti di bosco e crema pasticcera
Semifreddo alla vaniglia e coulis di fragole
Lingotto di zuppa inglese
Crostatina al limoncello, crema al limone e maracujá
Macedonia di frutta fresca con sgroppino al limone